

foodwatch-Test: Rewe-Eigenmarken enthalten gefährliche Mineralöle – foodwatch fordert Rückruf

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016
Pressemitteilung

Berlin, 9. Juni 2016. Lebensmittel der Rewe-Eigenmarken sind stark mit gesundheitsgefährdenden Mineralölen belastet. Das ist das Ergebnis eines neuen Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach sind drei von sechs getesteten Rewe-Produkten betroffen: „Rewe Bio Vollkornsemmelbrösel“ enthalten aromatische Mineralöle (MOAH), die krebserregend und erbgutverändernd sein können. In den Produkten „ja! Langkorn-Spitzenreis“ und „Rewe Bio Dinkelflakes“ konnte die Verbraucherorganisation stark erhöhte Werte gesättigter Mineralöle (MOSH) nachweisen. MOSH können sich im menschlichen Körper anreichern und die Organe schädigen. Öko-Test hatte kürzlich in einem Veggie-Schnitzel der Rewe-Gruppe erhöhte MOSH-Werte gemessen, woraufhin Rewe einen Verkaufsstopp veranlasste.

„Rewe muss jetzt konsequent sein: Was für Veggie-Schnitzel gilt, muss auch für Vollkornsemmelbrösel gelten! Lebensmittel mit derartigen Mineralölverunreinigungen haben im Supermarktregal nichts verloren“, sagte Johannes Heeg von foodwatch.

Das Verbrauchermagazin „Öko-Test“ hatte in seiner Juni-Ausgabe von erhöhten MOSH-Werten im „Naturgut Bio-Veggie-Schnitzel“ berichtet – einer Eigenmarke des zur Rewe-Gruppe gehörenden Discounters Penny. In einem Schreiben an Öko-Test, das foodwatch vorliegt, kündigte Rewe an, das Produkt „bis zur

eindeutigen Klärung des Sachverhalts“ aus dem Regal zu nehmen. foodwatch forderte von Rewe, auf die aktuellen Testergebnisse ebenso zu reagieren und die betroffenen Produkte aus dem Verkehr zu ziehen. Für das mit krebserregenden MOAH belastete Produkt „Bio Vollkornsemmelbrösel“ müsse Rewe zudem einen Produktrückruf veranlassen.

„Rewe kennt die Gefahren von Mineralöl in Lebensmittel nur zu gut. Es ist endlich Zeit für Lösungen: Nur eine wirksame Barrierschicht zwischen Verpackung und Lebensmittel kann den Übergang von Mineralölen aus Verpackungen sicher verhindern. Zudem muss Rewe den Produktionsprozess so sauber halten wie es technisch möglich ist“, forderte Johannes Heeg.

Aromatische Mineralöle (MOAH) sind laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) potenziell krebserregend und erbgutverändernd. Gesättigte Mineralöle (MOSH) lagern sich im menschlichen Körper vor allem in Organen wie Leber und Milz, aber auch den Lymphknoten ab. Über Jahre hinweg kann es so zu Organschäden kommen. Besonders Kinder sind gefährdet: Laut der EFSA sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene. Mineralöle können über unterschiedliche Wege in Lebensmittel übergehen. Eine wesentliche Quelle sind Druckfarben aus Altpapier-Verpackungen und Pappkartons, die zur Lagerung und zum Transport verwendet werden – aber auch durch in der Produktion verwendete Maschinenöle oder Abgase aus Industrie und Verkehr.

In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Tests Mineralöl-Verunreinigungen in Lebensmitteln öffentlich geworden – foodwatch fand sie etwa in Schoko-Osterhasen und in Bio-Haferflocken von Alnatura, Öko-Test in sogenannten Superfoods und Dr. Oetker-Produkten und Stiftung Warentest in Olivenölen.

foodwatch fordert eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH) und strikte

Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH). Dazu müssten Hersteller gesetzlich verpflichtet werden, „funktionelle Barrieren“ einzusetzen: Mit einem geeigneten Innenbeutel oder einer Beschichtung der Verpackung ließen sich Produkt und Verpackung voneinander trennen, sodass weder Mineralöle noch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien auf die Produkte übergehen können, so foodwatch. Solange es keine europäische Regelung gibt, sei die Bundesregierung in der Pflicht ein nationales Gesetz zu beschließen.

Link:

– E-Mail-Aktion gegen Mineralöle in Lebensmitteln:
www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- foodwatch-Testergebnisse im Überblick: tinyurl.com/h3utuly
- Kellogg's „Special K Classic“ mit Mineralölen belastet
tinyurl.com/hep8khu
- Test: Gefährliche Mineralöle in Alnatura-Haferflocken:
tinyurl.com/hqhxdl5
- foodwatch-Test zu Mineralölen in Reis, Nudeln & Co:
tinyurl.com/pmwtgr2
- Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-Osterhasen:
tinyurl.com/hw6yp5n
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln:
tinyurl.com/h573v5v

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Verunreinigung mit Mineralölen doch nicht „unbedenklich“: Dr. Oetker korrigiert verharmlosende Stellungnahme zu Öko-Test-Untersuchung

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016

Pressemitteilung – Thema: Mineralölrückstände in Lebensmitteln

Berlin, 11. Januar 2016. Zahlreiche Dr.-Oetker-Produkte mit Mineralölen verunreinigt: Auf diesen Befund von Öko-Test hatte der Lebensmittelkonzern zunächst mit einer beschwichtigenden Stellungnahme reagiert. Die gefundenen Substanzen seien „toxikologisch unbedenklich“, schrieb Dr. Oetker in einer Presseerklärung. Was beruhigend klang, war jedoch faktisch falsch. Jetzt reagierte Dr. Oetker auf eine entsprechende Aufforderung der Verbraucherorganisation foodwatch und korrigierte seine Stellungnahme. Von „unbedenklich“ ist darin jetzt in Bezug auf die nachgewiesenen Mineralöle keine Rede mehr.

„Die Lebensmittelwirtschaft nimmt die seit Jahren bekannte Problematik Mineralöl nicht ernst genug – das zeigen die zuhauf nachgewiesenen Verunreinigungen, aber auch die verharmlosenden Reaktionen von Oetker und anderen“, kritisierte Luise Molling von foodwatch. „Es wird höchste Zeit, dass die Bundesregierung strikte Grenzwerte und Vorgaben für die Produktverpackungen erlässt. Der Gesundheitsschutz darf nicht von Unternehmensbilanzen abhängen.“

Öko-Test hatte nach eigenen Angaben in 14 von 26 Dr.-Oetker-Produkten „erhöhte Mengen“ an gesättigten Mineralölen (MOSH)

gefunden, in vier dieser Fälle „stark oder sehr stark erhöhte Werte“. In Reaktion auf diesen in der Januar-Ausgabe des Magazins veröffentlichten Test schrieb Dr. Oetker zunächst: „Diese gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) gelten bislang als toxikologisch unbedenklich.“ Eine Quelle nannte der Hersteller in seiner Stellungnahme nicht. Auf Nachfrage von foodwatch berief sich Dr. Oetker auf die Europäische Lebensmittelbehörde EFSA und das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Tatsächlich stuft jedoch keine dieser Behörden MOSH als unbedenklich ein. Auf die Frage „Welche Gesundheitsrisiken durch Mineralöl sind bekannt?“ schreibt etwa das BfR: „Kürzerkettige gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH) werden vom Körper aufgenommen und können in einigen Organen gespeichert werden. Aus tierexperimentellen Studien ist bekannt, dass derartige Mineralölgemische zu Ablagerungen und Schäden in der Leber und den Lymphknoten führen können.“ Ähnliche Einschätzungen formuliert auch die EFSA. Selbst wenn eine abschließende toxikologische Bewertung noch fehlt, kann also keinesfalls Entwarnung gegeben werden.

In der korrigierten Stellungnahme schreibt Dr. Oetker nun: „Nach bestehender Auffassung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) unter Bezugnahme auf Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind Mineralöl-Gehalte in Lebensmitteln unerwünscht und soweit technisch machbar zu minimieren. Sie stellen jedoch unter Zugrundelegung üblicher Verzehrsgewohnheiten kein akutes Lebensmittelsicherheitsproblem dar.“ Von einer „akuten“ Gesundheitsgefahr wird üblicherweise nur dann gesprochen, wenn auf den Verzehr eines Produktes höchstwahrscheinlich unmittelbare gesundheitliche Beschwerden eintreten. Fakt bleibt: Höhere Mengen der von Öko-Test in den Dr.-Oetker-Produkten nachgewiesenen Mineralöle sind gesundheitlich bedenklich und in Lebensmitteln unerwünscht.

Zum Thema Mineralölverunreinigungen hatte Ende Oktober 2015 bereits foodwatch die Ergebnisse eines umfangreichen

Labortests mit 120 Produkten aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden veröffentlicht. In Deutschland waren demnach 31 von 42 Produkten (74 Prozent) mit gesättigten Mineralölen (MOSH) verunreinigt. Jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42) war zudem mit den besonders kritischen aromatischen Mineralölen (MOAH) belastet. MOAH – die Öko-Test in den Oetker-Produkten nicht nachgewiesen hatte – gelten als potenziell krebserregend und erbgutverändernd. In Reaktion auf den foodwatch-Test wurden bei zwei Reisprodukten Verkaufsstops veranlasst, weitere Hersteller kündigten an, ihre Verpackungen zu verändern, um Mineralöleinträge zu verhindern. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass Hersteller wie Händler häufig erst auf öffentlichen Druck hin reagieren, aber von sich aus zu wenige Maßnahmen ergreifen, um riskante Mineralöleinträge zu verhindern.

Links:

– E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

– Geänderte Stellungnahme von Dr. Oetker zur Öko-Test-Kritik: www.tinyurl.com/oetker-reaktion

– Ursprüngliche Dr.-Oetker-Stellungnahme (Screenshot vom 7.1.2016): www.tinyurl.com/oetker-unbedenklich

– Öko-Test-Veröffentlichung: www.tinyurl.com/oekotest-oetker

– Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de

– BfR über die Gesundheitsgefahren von MOSH: www.tinyurl.com/bfr-mosh

– EFSA über MOSH: www.tinyurl.com/efsa-mosh

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.d,

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90